

Magners Dark Fruit Cider

William Magner Ltd., Clonmel, Irlanti

Alkoholipitoisuus	4,0%
Sokeripitoisuus	66g/l
UDF tuotenro	795435 (33cl)



Luonnehdinta

Magners on mustaherukalla ja karhunvatukalla maustettu omenasiideri. Raikas, makeahko ja mustaherukkainen.

Tarjoilulämpötila ja -lasi Nautitaan hyvin viilennettynä (4–6 °C) tai jäiden kanssa.

Muuta

Magners on irlantilainen premium-siideri, joka valmistetaan perinteisin menetelmin omenoista puristamalla Clonmelissa, Tipperaryn kreivikunnassa vajaat 200 kilometriä Dublinista lounaaseen. Omenat kasvatetaan omilla tarhoissa, jotka levittyvät Clonmelia ympäröiville kukkuloille.

Puristamisen jälkeen siiderin kypsytyks tapahtuu tammitynnyreissä, jolloin saadaan aikaan Magnersille ominainen raikas, runsas ja omenainen maku. Siideri suodatetaan useita kertoja. Jäähdyttämisen jälkeen se suodatetaan vielä kerran ja hiilihapotetaan, minkä jälkeen se on valmis juotavaksi.

Siiderin valmistukseen valitut omenat ovat erilaisia kuin jälkiruokiin tai ruoanlaittoon käytettävät omenat. Nämä omenat antavat makeutta ja happoa, mutta myös tanniineja, jotka antavat siiderille tasapainoa ja auttavat säilyttämään sen ainutlaatuisen maun.

Magnersin valtteja ovat alkuperäisyys ja luonnollisuus. Vaikka tuotanto on kasvanut valtavasti ja käynyt läpi suuren mullistuksen, perinteistä ei ole tingitty. Siideriin käytettävät omenat kerätään käsin; omenapuiden osia ravistetaan koukkupäisillä seipäillä niin kauan, kunnes omenat peittävät viljelmämaat.

Tuottaja

Magners on saanut nimensä siideripanimon perustajalta William Magnerilta, joka aloitti siiderinvalmistuksen Clonmelissa vuonna 1935. Magnersin vienti maailmalle alkoi 1999, kun kysyntä lähti kasvuun mm. Pohjois-Irlannissa ja Etelä-Euroopan turistikohteissa kuten Espanjassa, missä irlantilaiset viettivät lomiaan ja kaipasivat tuttua siideriä